

DFI

Handrührwerk advance
Bedienungsanleitung (Seite 1)

Batteur-mélangeur advance
Mode d'emloi (page 13)

Frullatore / sbattitore advance
Istruzioni per l'uso (pagina 25)

Art. 7173.015

Gratulation!

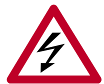
Mit diesem Handrührwerk haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vorallem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Handrührwerk nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Sie haben den Handrührer Advance erworben. Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit und lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- **Stromzuführung**
  Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Das Gerät nur an Wechselstrom mit einer Spannung von 220 - 240 V / 50 Hz, min. 10A mit Schutzerde anschliessen. Die Steckdose muss von autorisiertem Fachpersonal installiert worden sein. Wir empfehlen, das Gerät über FI-Schutzschalter max. 30mA anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson.

- **Netzkabel**
  Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch den M-Service ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Kabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Das Gerät niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.

- **Bestimmungsgemässer Gebrauch**
  Der Handrührer ist ausdrücklich für den privaten Gebrauch bestimmt. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

- **Zugelassene Bediener**
  Alle Personen, die mit dem Bedienen, Warten und Reparieren des Gerätes zu tun haben, müssen für ihre Tätigkeit ausgebildet und eingewiesen sein.
  Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen.

- **Schutz anderer Personen**
  Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können. Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Netzkabel niemals herunterhängen lassen.

- **Reinigung**
  Bevor Sie das Gerät reinigen, unbedingt den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen oder damit in Berührung kommen lassen! Nie scharfe oder kratzende Gegenstände oder ätzende Chemikalien zur Reinigung verwenden.

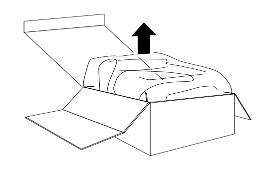
- **Reparaturen**
  Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen. Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten. Reparaturen dürfen nur vom M-Service ausgeführt werden. Aus Sicherheitsgründen dürfen nur Original-Miostar-Ersatzteile verwendet werden. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Hinweise zu dieser Anleitung

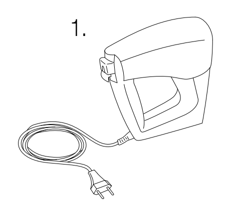
Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an das nächstgelegene M-Service-Center (Adressen auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

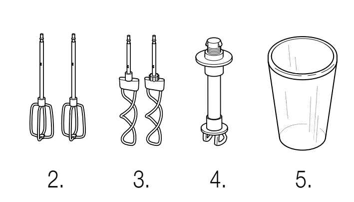
Auspacken



- Handrührgerät aus der Verpackung nehmen.



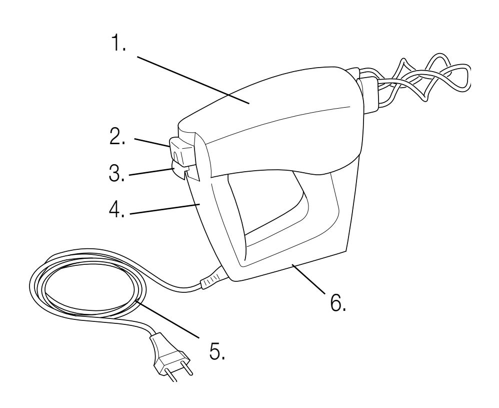
- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:
  1. Handrührgerät
  2. Doppeldraht-Pürierbesen (2 Stück)
  3. Knetspiralen (2 Stück)
  4. Mixstab
  5. Mixbecher



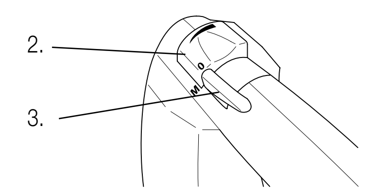
- Alle Teile gründlich reinigen (siehe Reinigung Seite 10) und kontrollieren, ob die Netzspannung (Volt) mit der Gerätespannung, welche auf dem Leistungsschild am Boden des Gerätes angegeben ist, übereinstimmt.
- Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:
Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

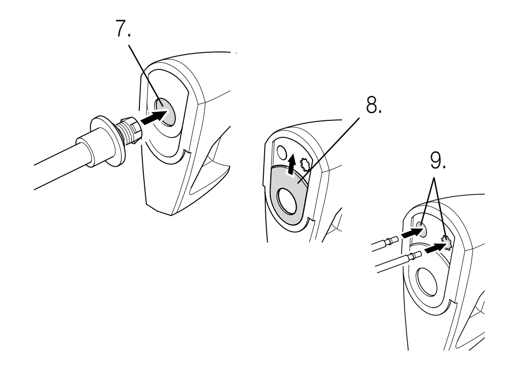
Übersicht der Geräte- und Bedienelemente



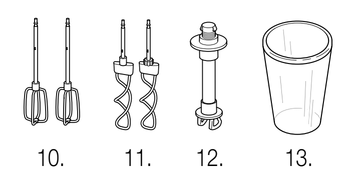
1. Handrührgerät
2. Auswurftaste
3. Ein-/Ausschalter mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung
4. Handgriff
5. Netzkabel
6. Aufstellfläche



2. Auswurftaste
3. Ein-/Ausschalter mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung



7. Öffnung für Mixstab
8. Schutzabdeckung (verschiebbar)
9. Öffnungen für Pürierbesen und Knetspiralen



10. Doppeldraht-Pürierbesen (2 Stück)
11. Knetspiralen (2 Stück)
12. Mixstab
13. Mixbecher

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

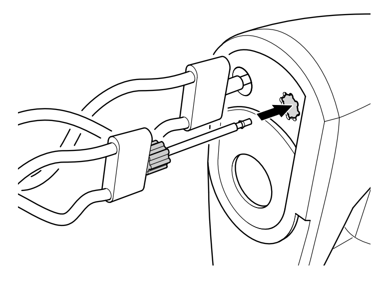
1. Aufstellen

- Handrührwerk auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche in der Nähe eines Stromanschlusses stellen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!

2. Zusammensetzen

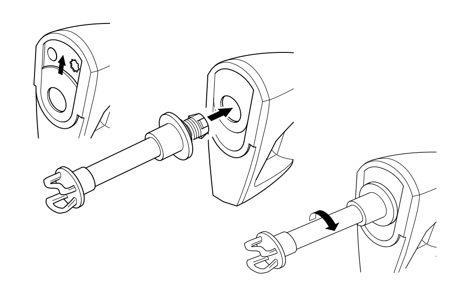
Pürierbesen und Teigspiralen

- Netzstecker ziehen
- Schutzabdeckung auf der Unterseite des Gerätes nach hinten schieben bis die beiden Öffnungen zu sehen sind
- Die Pürierbesen oder Knetspiralen werden soweit in diese Öffnungen eingesteckt, bis sie spürbar einrasten
- Die mit einem Zahnrad versehene Knetspirale gehört in die mit einer Rosette markierte Öffnung



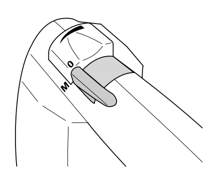
Mixstab

- Schutzabdeckung auf der Unterseite des Gerätes nach vorne schieben bis die grosse Öffnung zu sehen ist
- Mixstab gerade ansetzen und durch eine Rechtsdrehung (im Uhrzeigersinn) fest verriegeln



3. Inbetriebnahme

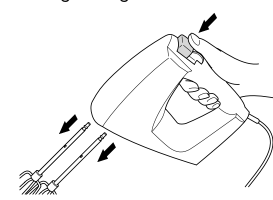
- Netzstecker in die Steckdose (220-240 V / 50 Hz) stecken.
- Geschwindigkeitsregler nach rechts schieben bis gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist. Der Regler funktioniert nur bei richtig eingesetztem Arbeitswerkzeug. Mit dem Mixstab kann nur die Momentstufe «M» angewendet werden



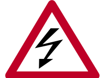
- Nach Beendigung Geschwindigkeitsregler loslassen und warten bis Motor vollständig stillsteht
- Arbeitswerkzeug aus Teig etc. heben
- Netzstecker ziehen

4. Nach dem Mixen

- Netzstecker ziehen
- Durch Drücken der Auswurftaste werden die Werkzeuge ausgestossen.



- Mixstab; im Gegenuhrzeigersinn drehen bis er abgezogen werden kann
- Arbeitswerkzeuge gründlich reinigen
- Gerät mit feuchtem Tuch abwischen (s. Reinigung Seite 10)


Vor der ersten Inbetriebnahme

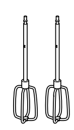
Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Netzstecker ziehen und erst bei völligem Stillstand des Gerätes die Werkzeuge wechseln.
- Das Reinigen darf nur nach ziehen des Netzsteckers und nach Herausnahme der Werkzeuge erfolgen.
- Nach dem Ausschalten rotieren die Werkzeuge noch einige Sekunden weiter. Nicht anhalten: Verletzungsgefahr.
- Die Arbeitswerkzeuge dürfen nur bei ausgeschaltetem Gerät eingesteckt bzw. vom Gerät gelöst werden.
- Aus Sicherheitsgründen kann mit dem Mixstab das Gerät nur in der Stufe «M» (Momentstufe) betrieben werden.

Verwendungszweck

Mit dem Handrührer können Sie folgende Arbeiten bequem und mit geringem Kraftaufwand erledigen:

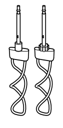
Pürierbesen



Mit den beiden Pürierbesen können Sie Eiweiss, Rahm und Salatsaucen schaumig schlagen, Kartoffelstock und Apfelmus pürieren, Butter oder Eigelb mit Zucker schaumig rühren, leichte Teige für Omeletten und Soufflés schwingen. Sie eignen sich auch vorzüglich zum Anrühren von Saucen- oder Puddingpulver.

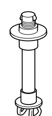
In sehr kleinen Gefässen kann man auch mit nur einem Pürierbesen arbeiten.

Knetspiralen



Sie dienen zur Herstellung von Kuchen-, Wähen-, Zopf- und Guetzliteig. Sie kneten sicher, rasch und gründlich.

Mixstab




Er mixt Cocktails, Fruchtsäfte usw. direkt im Glas, zerschneidet, püriert und zerhackt Suppen und andere Gemüse. Er hilft Ihnen bei der Herstellung von Dips oder Mayonnaise. Auch die Früchte und Nüsse fürs Birchermüesli zerkleinert er in Sekunden.

Kurzzeitbetrieb

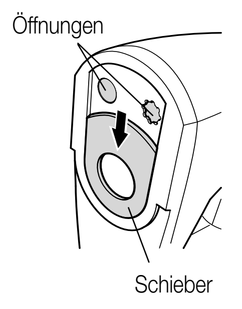
Das Handrührwerk ist für einen ***Kurzzeitbetrieb von 5 Minuten*** ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss der Mixer ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann.

1. Aufstellen

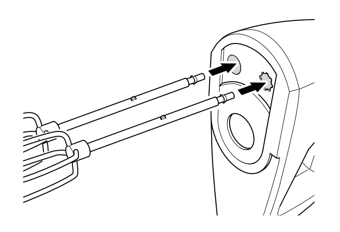
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Handrührwerk auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche in der Nähe eines Stromanschlusses stellen.
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden.
- Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!

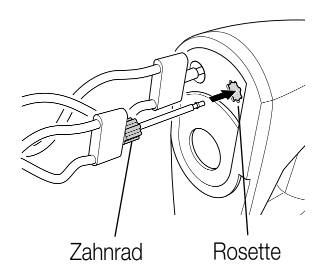
2. Schwingbesen und Knethaken einsetzen



- Schutzabdeckung an der Unterseite des Gerätes nach hinten ziehen bis die beiden Öffnungen zu sehen sind

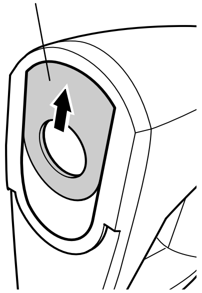


- Die Arbeitswerkzeuge werden so weit in diese Öffnungen eingesteckt, bis sie spürbar einrasten.



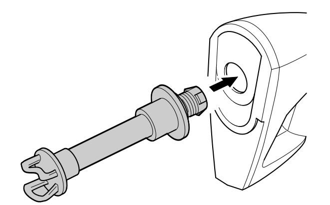
- Die mit einem Zahnrad versehene Knetspirale gehört in die mit der Rosette markierte Öffnung .



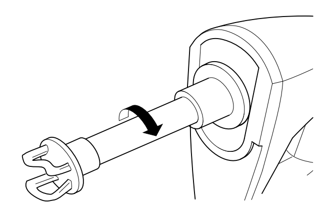


2. Mixstab einsetzen

- Der Mixstab wird in die mittlere Öffnung an der Unterseite des Gerätes eingedreht.
- Schieben Sie dazu die Schutzabdeckung nach vorne



- Mixstab gerade ansetzen und durch Rechtsdrehung (im Uhrzeigersinn) fest verriegeln.

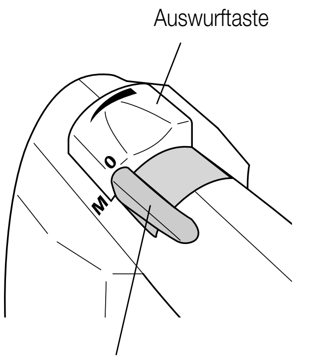


Wichtig:

Mit dem Mixstab kann das Gerät nur in der Schaltstufe «M» (Momentschaltung) betrieben werden.

Lassen Sie das Gerät nie ohne Rühr- oder Mixgut laufen.

Das Gerät sowie das Zubehör immer direkt nach deren Verwendung reinigen.



Ein-/Ausschalter mit Geschwindigkeitsregler:
- «0»: Aus
- «M»: Moment
- nach rechts schieben: höhere Geschwindigkeit

3. Anwendung

Ein-Ausschalter mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung

Mit der stufenlosen Schaltung kann die Motorendrehzahl stufenlos verändert werden. Unabhängig von der Belastung bleibt die eingestellte Drehzahl der Arbeitswerkzeuge nahezu konstant.

Wichtig!
Um eine hohe Bediensicherheit zu gewährleisten, können die Schalter nur eingeschaltet werden, wenn die Arbeitswerkzeuge richtig eingerastet sind! Mit dem Mixstab kann das Gerät nur in der Schaltstufe «M» (Momentschaltung) betrieben werden. Lassen Sie das Gerät nie ohne Rühr- oder Mixgut laufen.

«M» Momentschaltung

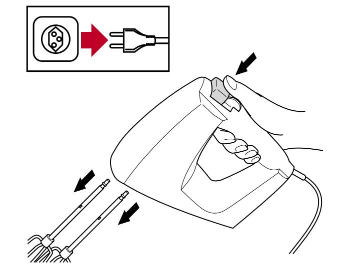
Für Arbeiten, die nur kurze Zeit in Anspruch nehmen (z.B. Nachbearbeiten fertiger Teige, Unterziehen von Eischnee u.ä. Arbeiten), empfehlen wir Ihnen, die Stufe «M» (= Momentschaltung) zu benützen.

In dieser Schaltstellung muss der Schaltknebel ständig festgehalten werden. Lassen Sie den Schalthebel los, schaltet sich das Gerät sofort selbständig wieder aus.

Rühren, Pürieren, Mixen und Zerkleinern

Halten Sie die Werkzeuge in das Arbeitsgefäss. Erst danach die gewünschte Drehzahl einstellen. Man vermeidet das Aufstauben pulvriger Substanzen (Mehl, Kakaopulver) und das Verspritzen von Flüssigkeit, wenn man mit der niedrigsten Drehzahlstufe bzw. Reglerstellung beginnt. Vermischen Sie die Zutaten mit der niedrigsten Drehzahl, danach mit hoher Drehzahl weiterarbeiten.

Bei kleinen Mengen empfiehlt es sich, das Arbeitsgefäss leicht schräg zu halten, um den Werkzeugen eine grössere Angriffsfläche zu bieten. Dies gilt auch für Rahm und Eiweiss, die zum Schwingen ohnehin ein grosses Gefäss erfordern. Achten Sie beim Schlagen von Rahm auch darauf, dass der Rahm Kühlschranktemperatur hat und dass das Gefäss ebenfalls vorgekühlt ist.



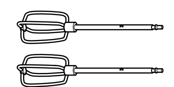
Nach Benutzung des Gerätes Schalter auf Position «0» stellen und den Netzstecker ziehen.

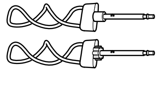
- Die Werkzeuge durch Drücken der Auswurftaste lösen.

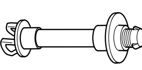
Wichtig! Das Gerät sowie das Zubehör immer direkt nach deren Verwendung reinigen .

Inbetriebnahme

Anwendungstabelle

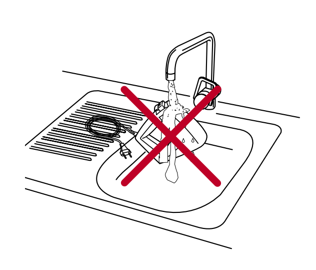






Werkzeug	Funktion	Menge	Schaltstufe	Betriebszeit (max.)
Pürierbesen	Rühren	500 g Mehl + Zutaten	max.	5 min.
	Eiweiss schlagen	beliebig	max.	5 min.
	Rahm schlagen	beliebig	mittel bis max.	5 min.
Knetspiralen	Teig kneten	500 g Mehl + Zutaten	min. bis max.	5 min.
Mixstab	Mixen, mischen, pürieren	beliebig	«M» (Moment)	5 x 1 min.

Reinigung



Grundgerät

Grundgerät niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen. Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit feuchtem Lappen reinigen und danach trocknen lassen.

Pürierbesen und Knetspiralen

Diese können mit handelsüblichem Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Mixstab

Mixstab niemals ins Wasser oder in den Geschirrspüler legen!

Es darf kein Wasser in das Innere des Mixstabes gelangen. Am einfachsten reinigen Sie den Mixstab sofort nach Gebrauch indem Sie ihn in ein Gefäss mit warmem Wasser und Abwaschmittel halten und ihn kurz laufen lassen. Anschliessend den Arbeitsteil (Messer und Glocke) gut unter fliessendem Wasser abspülen. Den oberen Teil des Mixstabes mit einem feuchten Lappen abwischen. Keine scheuernden Reinigungs-oder Reinigungshilfsmittel verwenden.

Mixbecher

Reinigen Sie den Mixbecher mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel. ***Nicht in den Geschirrspüler geben!***

Aufbewahrung / Wartung

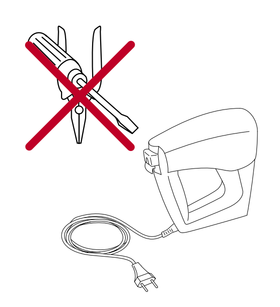
Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Bewahren Sie das Handrührwerk an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Wartung

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt das Handrührwerk keinerlei Wartung.

Störungen / Entsorgung



Störungen

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den M-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.
Ausgediente Geräte sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle oder an der Verkaufsstelle abgeben werden.

Technische Daten

Nennspannung		220 - 240 Volt/ 50 Hz
Nennleistung		300 Watt
Antrieb		DC-Motor
Masse Grundgerät (ohne Werkzeuge)		ca. 80 x 170 x 205 mm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 1.5 m
Gewicht Grundgerät		ca. 1030 g
Materialien	– Gehäuse	Kunststoff ABS
	– Handgriff	thermoplastischer Elastomer
	– Arbeitswerkzeuge	rostfreier Stahl
	– Mixstab (Schaft)	Aluminium
	– Mixstab (Kupplung)	Kunststoff ABS
	– Mixstab (Glocke)	Kunststoff PA, glasfaserverstärkt
	– Messer	rostfreier Stahl
	– Mixbecher	SAN, nicht spülmaschinengeeignet
Schaltung		stufenlose Drehzahlregulierung + Momentschaltung
Drehzahlbereich		350 – 13‘200 U/min.
Kurzbetrieb		5 Minuten
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		TÜV
Produkte Garantie		2 Jahre
Service Garantie		5 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		2 Pürierbesen, 2 Knetspiralen, Mixstab, Mixbecher und Rezeptbuch

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Garantie / Garantie / Garanzia



Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.



Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	061 / 415 56 61
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98		031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29		022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 44		041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 81 11		032 / 755 88 83
SG	9202	Gossau		071 / 493 23 66		071 / 493 27 08
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16		091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55		021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 722 35 21		027 / 722 78 42
ZH	8404	Winterthur		052 / 235 53 70		052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich		01 / 278 51 11		01 / 278 56 27